

Comfortcook

Model 99212



Handleiding combi hetelucht friteuse

Bedienungsanleitung Kombi Heißluft Friteuse

Mode d'emploi de combi friteuse à air chaud

Manual combi hot air fryer

NL) Belangrijke veiligheidsvoorschriften:

Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen altijd elementaire voorzorgsmaatregelen gevolgd te worden, waaronder de volgende:

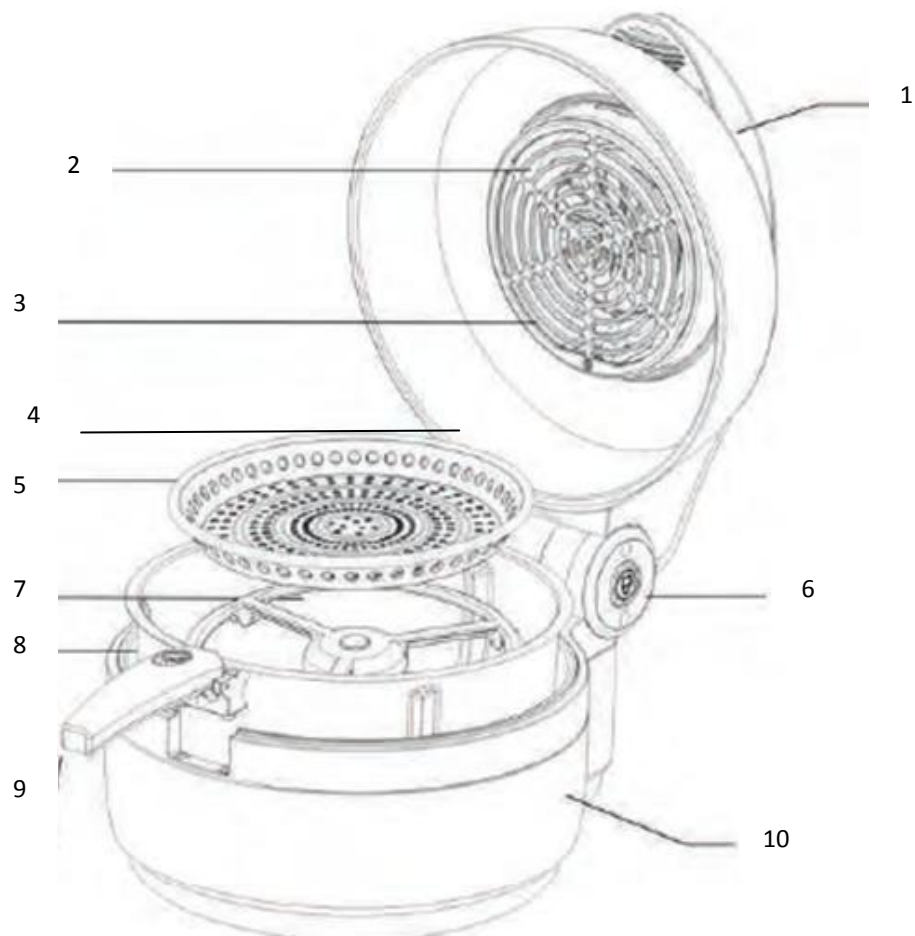
1. Lees alle instructies en bewaar deze handleiding.
2. Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Niet buitenshuis gebruiken.
3. Gebruik dit apparaat niet voor andere zaken dan het beoogde gebruik.
4. Controleer vóór het eerste gebruik of de spanning van het apparaat overeenkomt met de spanning van het lichtnet in uw woning.
5. Zet het apparaat alleen aan als het juist is gemonteerd.
6. Houd toezicht op het apparaat als het wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen of personen met een beperkte sensorische of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/ of gebrek aan kennis.
7. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker is beschadigd, als het apparaat niet juist werkt of als het apparaat op enige manier is beschadigd. Breng het apparaat naar een erkend Service Center voor reparatie of onderzoek.
8. Het gebruik van koppelstukken of accessoires die niet zijn aangeraden of verkocht door de fabrikant kan leiden tot brand, elektrische schokken of verwondingen.
9. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt, bij het monteren en demonteren en voor het reinigen. Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u begint met monteren, demonteren of reinigen.
10. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of hete oppervlakken aanraken.
11. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de handvaten en knoppen.
12. Laat ongeveer 12-15 cm ruimte vrij rond het apparaat.
13. Bedek het apparaat niet als het in gebruik is.
14. Plaats het apparaat tijdens het gebruik niet in de buurt van of tegen brandbare materialen, zoals gordijnen, wanden, etc.
15. Plaats het deksel altijd op de pan voordat u de stekker in het stopcontact steekt en het apparaat inschakelt.
16. Wees extreem voorzichtig als u het apparaat verplaatst terwijl het is gevuld met hete vloeistoffen.
17. Gebruik het apparaat op een apart elektrisch circuit, sluit geen andere apparaten die in gebruik zijn aan op dit circuit. Als het elektrisch circuit wordt overbelast door andere apparaten, dan kan dit apparaat ook niet naar behoren werken.
18. Verplaats of til het apparaat niet op als de stekker nog in het stopcontact zit.
19. Niet reinigen met metalen reinigingsmiddelen. Er kunnen stukjes afbreken en in aanraking komen met de elektrische onderdelen in de pan. Dit kan leiden tot risico van elektrische schokken.
20. Ter bescherming tegen elektrische schokken, brand en verwondingen, dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
21. Zorg ervoor dat het stekker van het apparaat uit het stopcontact is gehaald en de temperatuurinstelling van het apparaat is uitgeschakeld.
22. Als het netsnoer of de stekker van het apparaat is beschadigd, dan mag het alleen worden vervangen door reparateurs die zijn aangewezen door de fabrikant omdat er speciale gereedschappen nodig zijn.

- 23. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of een beschadigde stekker.
- 24. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of hete oppervlakken aanraken.
- 25. Als u de stekker uit het stopcontact wilt halen, trek altijd aan de stekker, niet aan het netsnoer.
- 26. het apparaat is niet geschikt voor recepten met voornamelijk vloeibare bestanddelen (bijvoorbeeld soepen).

Vóór het eerste gebruik

Pak het apparaat voorzichtig uit en verwijder alle verpakkingsmaterialen. Selecteer een vlakke, hittebestendige, niet-brandbare ondergrond om het apparaat te plaatsen. Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Maak de behuizing van het apparaat schoon met een vochtige doek om het stof dat is verzameld tijdens het verpakken en het transport te verwijderen en verwijder stickers (behalve waarschuwingsstickers). Was de binnenpan met een warm sopje. Vervolgens grondig drogen. Verwarm het lege apparaat vóór het eerste gebruik voor 15 minuten met de maximale temperatuur. Dit zal de nieuwe geur van het apparaat verwijderen. Er kan een klein beetje rook ontstaan, dit is normaal en zal na een korte periode van gebruik verdwijnen. Veeg de binnenpan nog een keer schoon nadat het verwarmen is voltooid en het apparaat weer is afgekoeld.

Onderdelenoverzicht



1. Bedieningspaneel
2. Verwarmingselement
3. Verwarmingselement
4. Afneembare doorzichtige deksel
5. Grillschaal
6. Ontgrendelknop
7. Draaiplateau
8. Mengkom met antiaanbaklaag
9. Inklapbare greep voor mengkom
10. Behuizing

Bedieningspaneel



10. Tijdinstelling

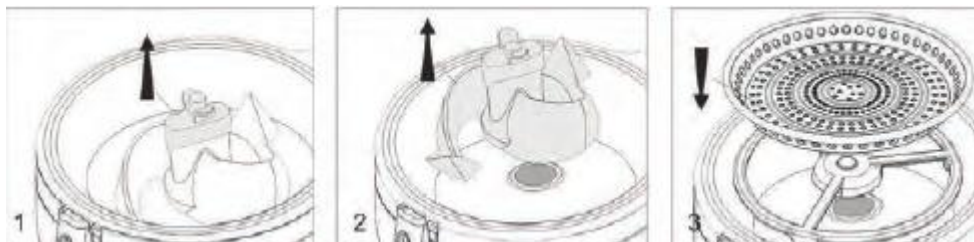
11. Temperatuurstelling

Illustraties van functies & eigenschappen product:

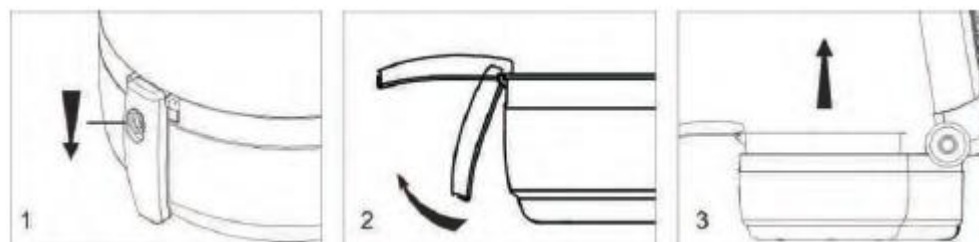
Openen en sluiten deksel:



Instellen roermechanisme, grillschaal en draaiplateau:



Bediening inklapbare greep mengkom:



Basis accessoires:



SERVEERTANG

Serveertang voor het eenvoudig uitnemen van gerechten.



ROERMECHANISME

Geschikt voor het mengen van frietjes en ander voedsel dat klein van omvang is.



DRAAIPLATEAU & GRILLSCHAAL

Goed voor het bakken, braden en roosteren van gerechten zoals kip, kipvleugel, vis, biefstuk of ander vlees.

Gebruiksaanwijzing

1. Open het deksel van de pan en plaats de grillschaal of roermechanisme in de mengkom voordat u het voedsel plaatst. Zorg er bij het plaatsen van het roermechanisme voor dat u deze correct in de mengkom vast klikt door het gedeelte met de twee haken naar beneden te drukken.
2. Plaats het voedsel in de mengkom.
3. Houd het voedsel ongeveer 15-20 mm van de wand van de binnenpan voor maximale luchtcirculatie.
4. Sluit het deksel door aan de zijkant van de deksel op de ontgrendelknop de te drukken . Zorg ervoor dat het voedsel niet het deksel aanraakt.
5. Steek de stekker in het stopcontact.
6. Stel de gewenste kooktijd en –temperatuur in.
7. De timer zal uitschakelen nadat de vooraf ingestelde tijd is bereikt en er zal een signaaltoon klinken om u te alarmeren dat de timer is afgeteld en het voedsel kan worden geserveerd.
8. Laat het apparaat vervolgens afkoelen. Haal het roermechanisme* en de mengkom uit het apparaat en reinig deze.

Add* : Het roermechanisme kunt u uit de mengkom halen door uw wijs- en middelvinger onder de twee haken van het ontgrendelmechanisme te plaatsen en dit gedeelte van het mechanisme naar boven te trekken. Hierdoor zal het losraken van de kom.

9. Reinig alle losse onderdelen met warm water en een mild reinigingsmiddel of in de vaatwasser.
10. Het doorzichtige gedeelte van de deksel is afneembaar. Draai dit gedeelte met de klok

mee om het van de deksel los te maken. Reinig het met een mild afwasmiddel en warm water.

U kunt het apparaat op twee verschillende manieren gebruiken, namelijk:

1. *Halogeen hetelucht convectionoven*

Plaats de ronde grillschaal en draaiplateau in het midden van de binnenpan. U kunt nu de volgende manieren van bereiden toepassen:

Grillen, braden, ontdooien, opnieuw opwarmen & roosteren. Het voedsel kan van binnen en van buiten worden gekookt met perfecte resultaten en een laag vetgehalte.

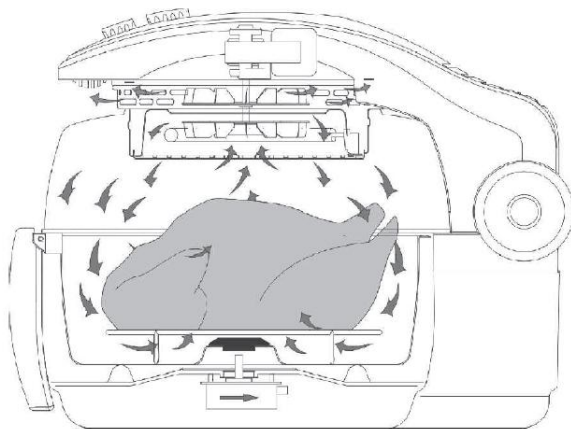
Diepvriesproducten kunnen tot 3 keer sneller worden gekookt. Dit zal 80% energie besparen en het voedsel sappig houden.

2. *Halogeen hetelucht friteuse*

Plaats het roermechanisme in de binnenpan. U kunt nu de volgende manieren van bereiden toepassen:

Vetvrije bereiding van verse frites, aardappelpartjes, diepvries aardappelproducten en kleingesneden voedsel zoals groenten (vers/ diepgevroren) en vlees.

Diagram werking apparaat



Reinigen en onderhoud

MAAK ALLE ONDERDELEN NA ELK GEBRUIK HELEMAAL SCHOON EN DROOG.

Koppel het apparaat los en laat het volledig afkoelen vóór het reinigen of onderhouden van het apparaat.

1. Als het apparaat volledig is afgekoeld, maak de binnenpan schoon met warm zeepwater en een vochtige doek. De binnenpan, bakplaat en roerspaan mogen in de vaatwasmachine.
2. Voor zelf-reinigen, voeg 1,2 cm water met toe met zacht vloeibaar afwasmiddel. Sluit het deksel.
3. Stel de temperatuur in op 60°C, stel de timer in op 15 minuten en laat residuen

verzachten terwijl ze opwarmen. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen voordat u verdergaat met reinigen.

4. Voor het reinigen van de ventilatorkap, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen. Veeg de bovenkant van de ventilatorkap schoon met een vochtig doekje of spons met was afwasmiddel om vet te verwijderen.

LET OP!

1. Dompel het netsnoer nooit onder in water of andere vloeistoffen.
2. Gebruik een nylon of polyester spons als schrobben nodig is.
3. Gebruik geen staalwol spons of schurend materiaal.
4. Gebruik nooit oplosmiddelen of schoonmaakpoeder.
5. Zorg dat er geen vloeistoffen in het deksel van het apparaat komen.
6. Haal voor uw eigen veiligheid de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.
7. Houd de stekker binnen handbereik.

Opbergen

Laat het apparaat volledig afkoelen voor u het opbergt. Berg het apparaat op op een droge locatie. Plaats tijdens het opbergen geen zware voorwerpen op het apparaat, omdat dit het apparaat mogelijk kan beschadigen.

Service

Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice:

telefoonnummer: 0900-TREBSbv (0900-873 27 28), € 0,30 per minuut.

email: info@trebs.nl

Technische gegevens:

Model nr.:	99212
Spanning:	220-240V
Frequentie:	0-60Hz
Vermogen:	1000W
Capaciteit:	9L
Bereik temperatuur:	60-200°C
Bereik tijdstelling:	0-60 min.

CE

Wees vriendelijk voor het milieu !



Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
Lever deze in bij een milieuvriendelijk verzamelpunt of bij onze technische dienst.

Kooktips

Bakken

Zorg er bij het bakken van cake, biscuits, muffins en koekje voor dat alles in de schaal past en op de bakplaat. Mini-broodschaaltjes van wegwerp aluminiumfolie werken ook goed omdat zij voor sneller en gelijkmatig koken zorgen. Voorverwarmen is niet nodig. Kook uw voedsel niet overgaar en verbrand uw voedsel niet als u aluminiumfolie gebruikt.

Hete lucht frituren

Er wordt weinig of geen olie gebruikt, maar het effect is nagenoeg hetzelfde als bakken in friteuse. Als er olie wordt gebruikt, dan hoeft er alleen een dun laagje olie gelijkmatig op het voedsel te worden aangebracht. Spray of borstel plantaardige olie op de bakplaat, dit helpt om gebakken voedsel gemakkelijk te verwijderen. Als het bakken van voedsel is voltooid, verwijder het deksel van de pan, anders zal de stoom ervoor zorgen dat het voedsel zacht wordt en niet meer knapperig is.

Wanneer de frites niet knapperig genoeg worden komt dit waarschijnlijk doordat u geen speciale aardappelen voor frites gebruikt of de aardappelen te nat zijn. Gebruik vastkokende aardappelen en droog deze goed af voor gebruik.

Snijdt de frites ook niet te dik en gebruik voldoende olie.

Recepten

Alle kooktijden zijn bij benadering. Zorg er vóór het serveren altijd voor dat voedsel goed en volledig is gekookt, ook van binnen. De volgende temperaturen en timing voor recepten gelden alleen als richtlijn. De timing kan afwijken, afhankelijk van het gewicht van het voedsel dat wordt gekookt en de gewenste smaak.

Frites

Het is mogelijk om verschillende soorten frites en aardappelgerechten in de hetelucht friteuse te bereiden. Volg de volgende bakwijze voor de juiste bereiding:

Product	Type	Toevoeging	Baktijd	Temperatuur
Frites	Vers	1 eetlepel olie	50 minuten	200 °C
	Diepvries	-	45 minuten	200 °C
	Diepvries oven	-	45 minuten	200 °C

Rosbief met gember en mosterd

Ingrediënten:

- Zout
- Vers gemalen zwarte peper
- 1 middelgroot stuk bovenbil
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 theelepel verse mosterd

Bereiding:

Stel de kooktemperatuur in op 200°C. Maak een paar sneden in het rundvlees. Meng de gember, mosterd, zout en peper en wrijf het in op het rundvlees. Wikkel het gemarineerde vlees in aluminiumfolie. Plaats het rundvlees voor ongeveer 1 uur op de grillplaat in de oven, afhankelijk van hoe goed u het vlees wilt doorbakken. Proef af en toe. Verwijder het vlees uit het apparaat en laat het nog even nagaren in de folie.

Gebakken met kruimel-bedekte kabeljauw

Ingrediënten:

- 70 gr stevige kabeljauwsteaks zonder vel
- 1 vleestomaat
- 1 middelgrote prei
- 4 eetlepels kruiden mix
- 115g geraspte belegde cheddar kaas

Bereiding:

Stel de kooktemperatuur in op 200 °C, was, dep de vissteaks droog en plaats ze op de bakplaat. Snijd de tomaat in dunne plakjes. Snijdt de prei in ringen. Leg de tomaat over de vis en leg de prei daar bovenop. Strooi de kruidenmix erover en leg daarbovenop de kaas. Plaats de vis op de grillplaat en bak voor 10-15 minuten in de oven tot ze zacht en gaar zijn.

Geroosterde hele kip

Ingrediënten:

- Één hele braadkip
- Kruiden (naar keuze)

Bereiding:

Was en droog de kip en wrijf deze in met kruiden naar keus. Laat de kruiden vóór het roosteren een paar uur intrekken op de kip ('s nachts is het beste). Bekleed de bodem van de binnenpan met aluminiumfolie om druppels op te vangen. Plaats de hele kip op de grillplaat en rooster op 200 °C voor ongeveer 10 minuten per 500 gr.

DE) Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Bei der Benutzung von elektrischen Geräten sollten grundsätzlich Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden. Dies betrifft insbesondere die folgenden:

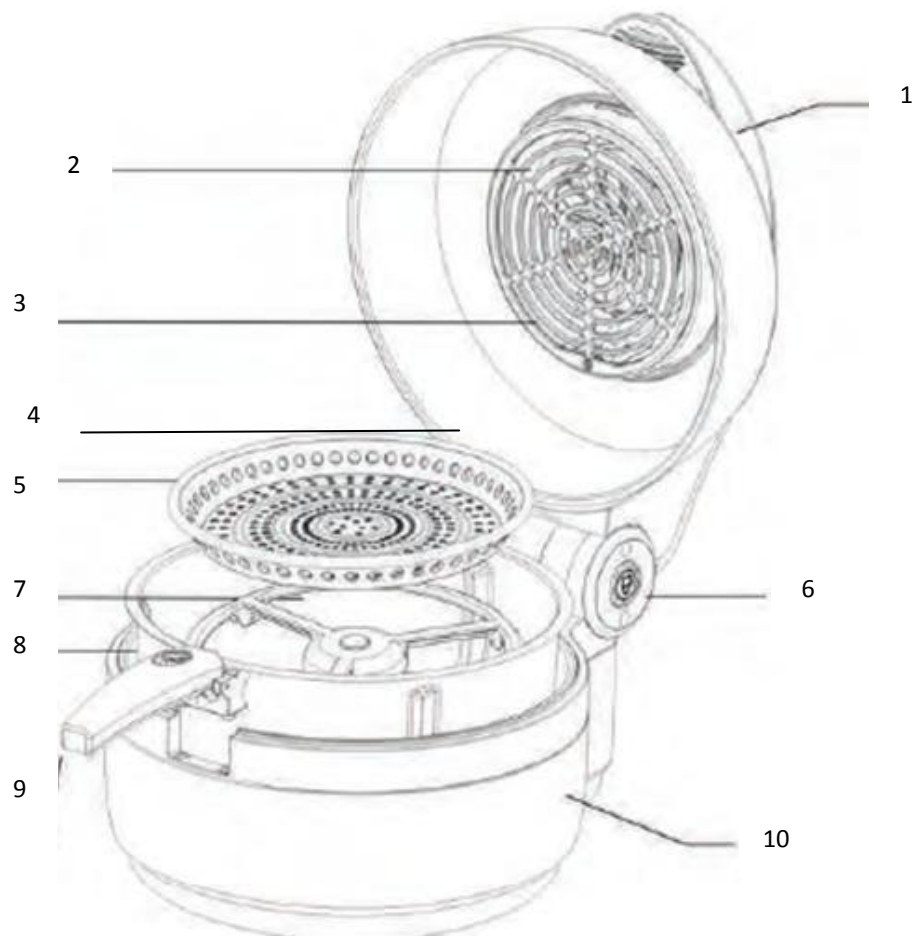
1. Lesen Sie sich sämtliche Anweisungen durch und bewahren Sie sie gut auf.
2. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht im Freien verwenden.
3. Verwenden Sie dieses Gerät nur für dafür vorgesehene Zwecke.
4. Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung zu Hause übereinstimmt.
5. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es nicht richtig angeschlossen ist.
6. Strengste Beaufsichtigung ist notwendig, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern oder Personen mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt wird.
7. Benutzen Sie das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder -stecker bzw. nachdem es Funktionsstörungen aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Geben Sie das Gerät zur einer autorisierten Reparaturwerkstatt zur Überprüfung, Reparatur oder Neueinstellung.
8. Die Verwendung von Anbauteilen oder Zubehör, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, können zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen bzw. Teile herunternehmen/aussetzen oder es reinigen wollen. Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Teile herunternehmen/aussetzen oder es reinigen.
10. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit heißen Oberflächen.
11. Berühren Sie keine heißen Geräteteile. Benutzen Sie Griffe und Schalter.
12. Lassen Sie etwa 12 - 15 cm Freiraum um das Äußere des Geräts herum.
13. Bedecken Sie nicht das Gerät während des Gebrauchs.
14. Stellen Sie das Gerät während der Betriebs nicht in die Nähe von brennbaren Materialien wie Gardinen, Vorhänge, Tapeten etc.
15. Setzen Sie den Aufsatz / Deckel immer auf den Topf, bevor Sie das Netzkabel anschließen und das Gerät einschalten.
16. Gehen besonders vorsichtig vor, wenn Sie Geräte, die heiße Flüssigkeiten enthalten, bewegen.
17. Das Gerät muss an einem separaten Stromkreis und damit getrennt von sonstigen sich in Betrieb befindlichen Geräten betrieben werden.
18. Wenn der Stromkreis durch andere Geräten überlastet ist, kann dieses Gerät nicht einwandfrei funktionieren.
19. Bewegen oder heben Sie den Ofen nicht während das Netzkabel noch an der Steckdose angeschlossen ist.
20. Benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuerlappen. Teile können abbrechen und elektrische Bauteile berühren und damit zur Stromschlaggefahr führen.
21. Zum Schutz gegen Stromschläge, Feuer und Verletzungen tauchen Sie Netzkabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
22. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel des Geräts von der Stromversorgung abgetrennt ist und die Temperatureinstellung auf 0 steht.

23. Bitte ziehen Sie den Netzstecker zur Sicherheit aus der Steckdose heraus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
24. Benutzen Sie das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder -stecker.
25. Halten Sie den Netzstecker fest, um ihn aus der Steckdose herauszuziehen. Ziehen Sie niemals am Kabel.
26. Das Gerät ist nicht für Rezepte mit überwiegend flüssigen Bestandteilen geeignet.

Inbetriebnahme

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Wählen Sie eine ebene, hitzebeständige, nicht brennbare Unterlage zur Aufstellung des Geräts. Tauchen Sie die das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Um Staub, der sich auf den abnehmbaren Teilen während des Verpackens angesammelt hat, zu entfernen, reinigen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch und entfernen Sie alle Aufkleber (außer Aufklebern, die Warnhinweise enthalten). Reinigen Sie den Schüsselbehälter in warmem Seifenwasser. Spülen und trocknen sie ihn gründlich ab. Vor dem ersten Gebrauch erwärmen das leere Gerät bei maximaler Temperatur für 15 Minuten. Dadurch werden eventuelle Rückstände durch Abbrennen entfernt. Es kann dabei zur Rauchbildung kommen, die jedoch nach kurzer Benutzungsdauer verschwindet. Nachdem der Vorgang abgeschlossen ist und das Gerät vollständig abgekühlt ist, wischen Sie das Innere des Schüsselbehälters noch einmal ab.

Geräteübersicht



1. Bedienfeld
2. Heizelement
3. Heizelement
4. Deckel mit Sichtfenster
5. Rundes Grillblech
6. Entriegelungstaste
7. Runde Haltevorrichtung
8. Antihaft Arbeitsbehälter
9. Einklappbarer Griff für Arbeitsbehälter
10. Gehäuse

Bedienfeld



10. Zeiteinstellung

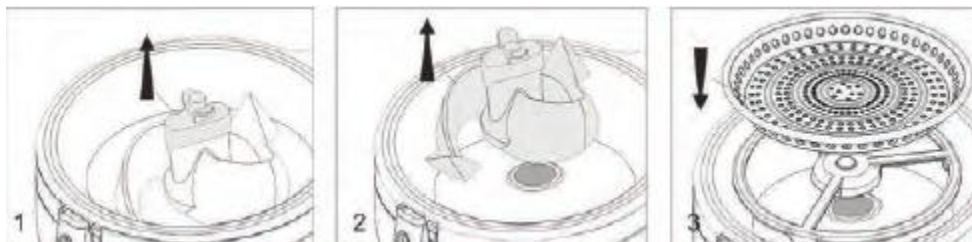
11. Temperatureinstellung

Produktfunktionen & -eigenschaften

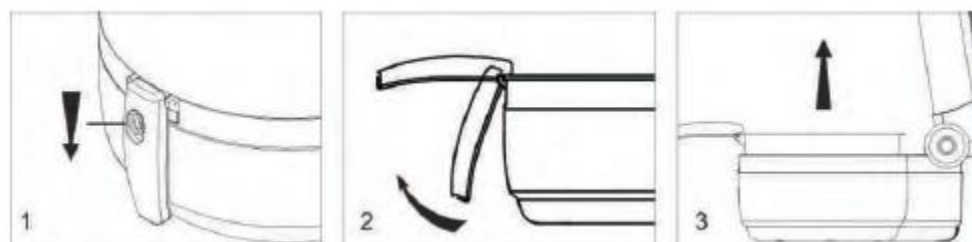
Deckel öffnen und schließen:



Rührschaufel, rundes Drehblech & Haltevorrichtungseinstellung:



Einklappbarer Griff für Arbeitsbehälter



Mitgeliefertes Zubehör:



GREIFZANGE

Ein handliches Werkzeug zum Halten der Speisen bzw. um das Ofenblech in das oder aus dem Gerät heraus zu heben.



RÜHRSCHAUFEL

Geeignet zum Wenden von Pommes-Frites oder anderen Speisen mit kleiner Stückgröße, um diese gleichmäßiger zu garen.



RUNDES OFENBLECH & HALTEVORRICHTUNG

Gut zum Backen, Braten, Rösten, Toasten von Speisen wie Hähnchen, Hähnchenflügel, Fisch, Steak oder anderen Fleischgerichten.

Bedienungsanleitung

1. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Backblech oder die Rührschaufel in den Schüsselbehälter, bevor Sie die Speisen hineinlegen. Um die Rührschaufel in der Arbeitsbehälter zu setzen, drücken Sie die zwei seitlichen Haken des Entriegelungsmechanismus hinunter.
2. Legen Sie die Speisen in die Mitte etwa 15 - 20 mm vom Rand der Schüsselbehälterwand entfernt, um eine optimale Zirkulation der Heißluft zu gewährleisten.
3. Schließen Sie den Deckel, indem Sie die Entriegelungstaste seitlich am Deckel drücken, und stellen Sie sicher, dass die Speisen nicht von der Oberseite des Deckels berührt werden.
4. Stecken Sie das Netzkabel fest in eine Steckdose.
5. Stellen Sie dann Ihre gewünschte Garzeit und Temperatur ein.
6. Der Zeitschalter schaltet das Gerät nachdem die eingestellten Zeit abgelaufen ist aus und eine Signalton weist Sie darauf hin, dass der Garvorgang abgeschlossen ist und die Speisen serviert werden können.
7. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Wenn es vollständig abgekühlt ist, nehmen Sie die Rührvorrichtung* und den Arbeitsbehälter aus dem Gerät um das Gerät zu reinigen.
*Um die Rührvorrichtung aus dem Arbeitsbehälter zu nehmen, greifen Sie mit Zeige- und Mittelfinger unter die zwei seitlichen Haken des Entriegelungsmechanismus. Drücken Sie mit dem Daumen auf den Knopf in der Mitte und ziehen gleichzeitig mit Zeige- und Mittelfinger nach oben. Der Entriegelungsmechanismus löst sich und die Rührvorrichtung kann entnommen werden.
8. Reinigen Sie den Arbeitsbehälter, die Rührvorrichtung, den Drehring und den Grilleinsatz mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.

9. Das Kunststoffsichtfenster am Deckel ist abnehmbar. Drehen Sie es bei geöffnetem Deckel im Uhrzeigersinn, um es vom Deckel zu lösen. Reinigen Sie das Sichtfenster mit mildem Spülmittel und warmem Wasser.

Das Gerät bietet die folgenden 2 verschiedenen Kochfunktionen:

1. Halogen-Infrarot-Heißluftofen

Setzen Sie dazu das runde Backblech und die Haltevorrichtung in die Mitte der Schüssel.

Diese Kochfunktion bietet die folgenden Funktionen:

Backen, Grillen, Braten, Auftauen, Erhitzen, Rösten & Toasten. Die Speisen werden dabei von innen nach außen gegart, mit dem perfektem Ergebnis fettarm gekocht zu werden.

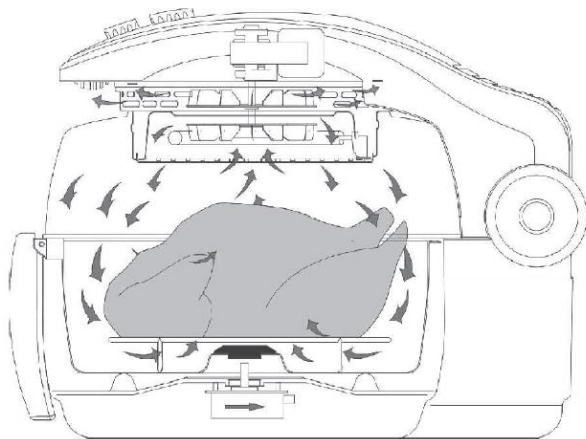
Tiefkühlkost kann bis zu 3 mal schneller gekocht werden. Sie sparen 80% Energie und die Speisen bleiben besonders saftig.

2. Halogen-Heißluftfriteuse

Setzen Sie dazu die Rührschaufel in die Mitte der Schüssel. Diese Kochfunktion bietet die folgenden Funktionen:

Fettfreien Zubereitung von tiefgekühlten Pommes Frites und anderen tiefgekühlten Kartoffelprodukten und der Zubereitung von klein geschnittenen Lebensmitteln als Frisches Gemüse und Fleisch.

Arbeitsschema



Reinigung und Wartung

REINIGEN UND TROCKNEN SIE ALLE GERÄTETEILE NACH JEDEM GEBRAUCH.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten.

1. Sobald das Gerät vollständig abgekühlt ist, reinigen Sie die Schüssel gründlich mit warmem Seifenwasser und einem feuchten Tuch. Die Schüssel, das Backblech und die Rührschaufel sind spülmaschinenfest.

2. Zur Selbstreinigung füllen Sie das Gerät mit 1,2 cm Wasser und etwas mildem Spülmittel.

Schließen Sie den Deckel.

3. Stellen Sie die Temperatur auf 60°C und den Zeitschalter auf 15 Minuten. Lassen Sie die Speisereste aufweichen während das Gerät sich erwärmt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus und das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung fortfahren.

4. Zur Reinigung der Lüfterhaube ziehen Sie den Netzstecker heraus und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Wischen Sie die Oberseite der Lüfterhaube mit einem feuchten Tuch oder einem Schwamm und etwas Spülmittel zum Entfernen von Fett ab.

Warnhinweise

1. Tauchen Sie das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
2. Bei hartnäckigen Verschmutzungen, verwenden Sie nur Topfreiniger aus Nylon- oder Polyester.
3. Benutzen Sie keine Stahlwolle oder Scheuermittel.
4. Verwenden Sie niemals Lösungsmittel oder Reinigungspulver.
5. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Innere des Deckels gelangen.

Aufbewahrung

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es zur Aufbewahrung wegstellen. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf. Stellen Sie während der Aufbewahrung keine schweren Gegenstände auf das Gerät, da dies zu Beschädigungen führen kann.

Service

Der Service in Deutschland wird durchgeführt von:

TREBS Service

Service Center Feuerbach KG

Cornelius Straße 75

40215 Düsseldorf

Tel 0211-381007

Fax 0211-370497

E-Mail: trebs-service@t-online.de

Internet: www.trebs-service.de

Technische Daten

Model Nr.:	99212
Spannungen:	220 - 240 V
Frequenz:	50 - 60 Hz
Leistung:	1000 W
Kapazität:	9 L
Temperaturbereich:	60 - 200°C
Zeiteinstellung:	0 - 120 Min.

CE

Entsorgung von Abfällen



Dieses Gerät darf nicht zusammen mit den Haushaltsabfällen entsorgt werden. Jeder Verbraucher ist verpflichtet, alle elektrischen oder elektronischen Geräte, ob sie nun Schadstoffe enthalten oder nicht, bei einer Sammelstelle in der eigenen Stadt oder beim Fachhandel abzuliefern. Einzelheiten zur Entsorgung von Abfällen erfragen Sie bitte bei Ihrer Gemeinde oder im Fachhandel.

Kochtipps

Backen

Beim Backen von Kuchen, Brownies, Muffins und Keksen, vergewissern Sie sich, dass diese in die Schüssel und auf das Backblech passen. Aluminiumfolie kann Ihnen dabei helfen schnellere und gleichmäßigere Ergebnisse zu erzielen. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich. Achten Sie darauf, dass Sie Ihre Speisen nicht überkochen oder anbrennen, wenn Sie Aluminiumfolie verwenden.

Heißluftfrittieren

Es wird bei dieser Funktion wenig oder kein Öl verwendet wird, aber das Ergebnis ist wie beim Braten oder Frittieren. Wenn Öl verwendet wird, sollte nur eine dünne Schicht Öl gleichmäßig auf die Speisen mit Hilfe eines Backpinsels aufgetragen werden. Sprühen oder pinseln Sie etwas Pflanzenöl auf das Backblech, damit die fertig gekochten Speisen einfacher entfernt werden können. Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, öffnen Sie den Deckel der Schüssel, damit die Speisen knusprig bleiben und nicht aufweichen.

Wenn Sie Pommes Frites aus frischen Kartoffeln gemacht haben und die Frites nicht knusprig sind kann es sein das Sie andere Kartoffeln brauchen müssen. Verwenden Sie festkochende Kartoffeln. Junge Kartoffeln enthalten mehr Wasser und haben daher eine längere Garzeit und werden nicht ganz so knusprig.

Die Pommes Frites must auch nicht zu dick geschnitten sein.

Rezepte

Alle Garzeiten sind lediglich Richtwerte. Achten Sie immer darauf, dass die Speisen auch von Innen vollständig gegart sind, bevor Sie sie servieren. Das folgenden Temperatur- und Zeitangaben dienen nur zur Orientierung und können je nach Gewicht der Speisen und individuellen Geschmack variieren.

Frites

Sie können verschiedenen Arten Pommes Frites und Kartoffelgerichte in der Heißluftfriteuse zubereiten. Verwenden Sie die folgenden Garmethode für die richtige Zubereitung.

Produkt	Type	Supplement	Kochzeit	Temperatur
Frites	Frisch	1 EL. Öl	50 Minuten	200 °C
	Tiefgefroren	-	45 Minuten	200 °C
	Tiefgefroren Ofen	-	45 Minuten	200 °C

Roast-Beef mit Ingwer und Senf

Zutaten:

- Salz
- 1 mittelgroßes Stück Rinderkraftsch
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 TL gemahlener Ingwer
- 1 TL frischer Senf

Zubereitung:

Stellen Sie die Gartemperatur auf 200°C und schneiden Schlitz in das Fleisch und stecken Sie eine Metallbacknadel hinein. Vermischen Sie den Ingwer, Senf, Salz und Pfeffer und reiben Sie damit das Fleisch ein. Wickeln Sie das Rindfleisch in Aluminiumfolie ein. Lassen Sie das Rindfleisch auf dem Backblech für ca. 1 Stunde garen, je nachdem wie durchgegart Sie es wünschen. Schmecken Sie ggf. ab.

Gebackener Kabeljau

Zutaten:

- 80 g gehäutetes, festes, weißes Kabeljaufilet
- 1 Fleischtomaten
- 1 mittelgroßer Lauch
- 4 EL Füllmischung
- 120 g geriebener, reifer Cheddar

Zubereitung:

Stellen Sie die Gartemperatur auf 200°C. Waschen Sie den Fischfilets und tupfen Sie sie trocken. Legen Sie sie dann auf das Backblech. Schneiden Sie die Tomaten in dünne Scheiben. Putzen und zerkleinern Sie den Lauch. Ordnen Sie die Tomate über dem Fisch an und setzen Sie den Lauch darauf. Streuen Sie die Füllmischung darüber und dann den Käse. Legen Sie den Fisch auf das Backblech und backen ihn im Ofen für 10 - 15 Minuten oder bis sie weich und durchgegart ist.

Ganzes Brathähnchen

Zutaten:

- Ein ganzes Hähnchen
- Gewürz (nach Wahl)

Zubereitung:

Waschen und trocknen Sie das Hähnchen und reiben mit den gewünschten Gewürzen ein. Lassen Sie die Gewürze für ein paar Stunden einziehen (am besten über Nacht), bevor Sie das Hähnchen braten. Legen Aluminiumfolie auf den Boden der Schüssel, um herunter tropfendes Fett aufzufangen. Legen Sie das ganze Hähnchen auf das Backblech und braten Sie es bei 200°C etwa 10 Minuten pro Pfund Gewicht.

FR) Précautions importantes :

L'utilisation de tout appareil électrique exige le respect de certaines mesures de sécurité élémentaires, notamment les suivantes :

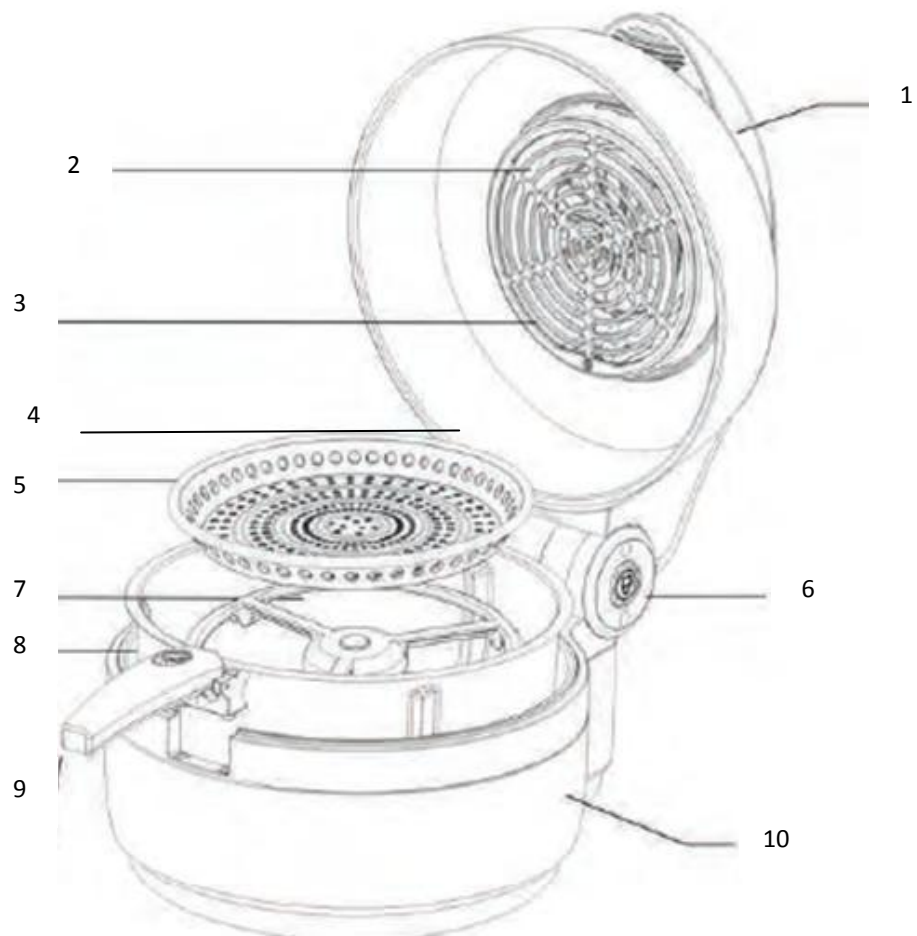
1. Lisez toutes les instructions.
2. Ce produit est exclusivement destiné à un usage domestique. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
3. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles prévues.
4. Avant de mettre l'unité sous tension, vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique du produit correspond à celle de votre installation.
5. Assemblez entièrement l'unité avant de mettre celui-ci sous tension.
6. Surveillez étroitement les enfants lorsque ceux-ci utilisent tout appareil ou lorsque tout appareil est utilisé en leur présence.
7. Ne vous servez pas d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé(e), ni d'un appareil qui fonctionne mal ou qui présente un dommage quelconque. Retournez l'unité à un centre de réparation agréé pour vérification, entretien, réglage ou réparation.
8. L'usage de pièces ou d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant du produit peut entraîner des dommages corporels, des électrocutions ou des incendies.
9. Débranchez l'unité de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de procéder à son entretien, assemblage ou nettoyage. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de procéder au nettoyage, entretien et désassemblage.
10. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec une surface chaude.
11. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons.
12. Maintenez un espace de sécurité de 12 à 15 cm autour de l'unité.
13. Ne couvrez pas l'unité en cours d'utilisation.
14. Ne l'utilisez pas sous des matériaux inflammables ou à proximité de ces derniers tels que des rideaux, draps ou tout autre matériau combustible.
15. Installez le couvercle avant de raccorder le cordon d'alimentation à une prise de courant et de mettre en marche l'unité.
16. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides.
17. L'unité doit être utilisée sur un circuit différent des autres appareils électriques.
 1. Toute surcharge du circuit peut causer des dysfonctionnements.
18. Ne déplacez pas l'unité lorsque celle-ci est raccordée à une prise de courant.
19. N'utilisez pas de grattoirs en métal. Le grattoir peut endommager des pièces et causer une électrocution.
20. Afin de prévenir tout incendie, électrocution et blessure corporelle, ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau, ni dans aucun autre liquide.
21. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est déconnecté, et que le thermostat est positionné sur OFF.
22. Afin de garantir votre sécurité, débranchez le cordon lorsque vous n'utilisez pas l'unité.
23. N'utilisez pas l'unité lorsque le cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé.
24. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec une surface chaude.
25. Pour débrancher le cordon d'alimentation, tenez la fiche et non le cordon.

Avant la première utilisation

Déballez le produit avec précaution puis retirez tous les éléments d'emballage. Sélectionnez une surface résistante à la chaleur, plate et

non inflammable pour installer l'unité. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Pour nettoyer la poussière s'étant déposée sur les pièces amovibles durant le transport, nettoyez le boîtier de l'unité et retirez les étiquettes (à l'exception des étiquettes de sécurité et des avertissements). Nettoyez le bol (récipient) avec une solution d'eau chaude savonneuse. Rincez, puis séchez entièrement. Avant la première utilisation, chauffez l'unité à vide à la température maximale pendant 5 minutes. Ceci permet de brûler les dépôts de résidus accumulés en usine. Une légère fumée peut être produite, ceci est normal et disparaîtra au bout d'une courte période d'utilisation. Une fois la fumée disparue et l'unité entièrement refroidie, nettoyez le bol une fois de plus.

Vue d'ensemble de l'appareil



1. Panneau de commande
2. Résistance thermique
3. Résistance thermique
4. Couvercle avec regard en plastique
5. Plateau grille
6. Touche de déverrouillage
7. Support rond
8. Cuve à revêtement anti-adhésif
9. Poignée rétractable pour la cuve
10. Boîtier

Panneau de commandes



10. Heure

11. Température

Présentation des fonctions et des caractéristiques du produit :

Schéma d'ouverture et de fermeture de l'unité :



Spatule, plateau et support ronds :

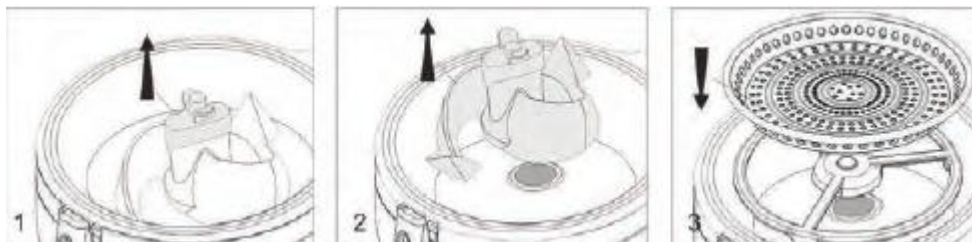
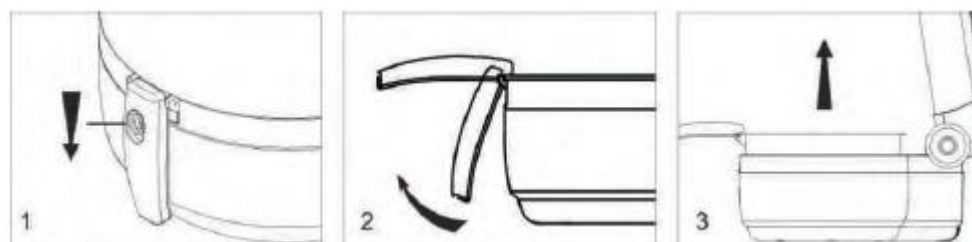


Schéma de levée et de pose :



Accessoires :



Poignée

Un outil pratique pour porter des aliments ou le plateau.



SPATULE

Convient pour remuer les frites et les aliments de petite taille dont la cuisson nécessite d'être uniforme.



PLATEAU ET SUPPORT RONDS

Adapté à la cuisson, la friture, la rôtisserie telles que le poulet, les ailerons de poulet, le poisson, le steak et les autres viandes.

Mode d'emploi

1. Ouvrez le couvercle puis installez le plateau de cuisson ou la cuillère dans le bol avant d'y insérer des aliments. Veillez à ce que le système s'enclenche correctement dans la cuve.
2. Placez la cuillère dans le bol.
3. Maintenez une distance de 15 - 20 mm autour de l'unité afin de garantir une ventilation adéquate.
4. Fermer le couvercle et assurez-vous que la nourriture ne soit pas en contact avec le couvercle supérieur.
5. Insérez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
6. Sélectionnez la température et la durée de cuisson.
7. La minuterie s'éteint au bout de la durée définie, une sonnerie est émise pour vous avertir de la fin de la cuisson, les aliments peuvent être servis.

8. Laissez l'appareil refroidir. Après son refroidissement complet, extrayez de l'appareil le système de rotation* à pale et la cuve de sorte à pouvoir nettoyer ensuite l'appareil.

*Pour extraire le système de rotation à pale de la cuve, saisissez avec l'index et le majeur en dessous des deux crochets latéraux du mécanisme de déverrouillage (sur la face supérieure du système de rotation à pale). Appuyez avec le pouce sur le bouton au milieu et tirez simultanément vers le haut avec l'index et le majeur. Le mécanisme de déverrouillage se relâche, ce qui vous permet de retirer le système de rotation à pale.

9. Nettoyez la cuve, le système de rotation à pale, le plateau rotatif et la grill à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux ou au lave-vaisselle.

10. le regard en plastique sur le couvercle est amovible. Dévissez-le à couvercle ouvert dans le sens des aiguilles d'une montre pour le désolidariser du couvercle. Nettoyez le regard avec un produit vaisselle doux et de l'eau chaude.

2 modes de cuisson sont disponibles :

1. Cuisson à convection infrarouge halogène

Pour installer le plateau et le support ronds au centre du bol. Les avantages suivants sont disponibles :

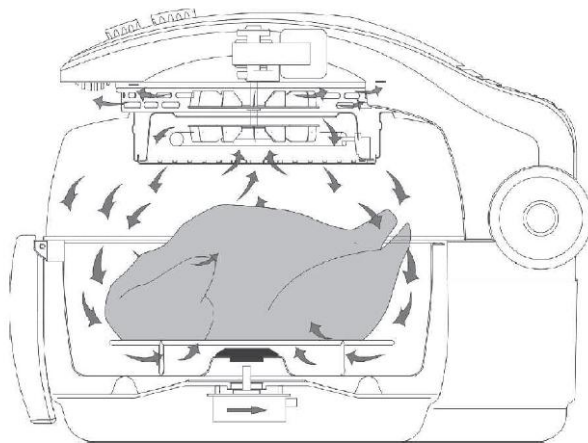
Cuisson au four, grill, friture, décongélation, cuisson à la vapeur, réchauffage, rôti. Les aliments doivent être cuits au centre et ne pas être trop gras. Les aliments surgelés cuisent trois fois plus rapidement. 80% de l'énergie sera économisée, l'aliment restera juteux.

2. Friteuse à chaleur tournante

Pour installer le système de rotation à pale et le support ronds au centre du bol. Les avantages suivants sont disponibles :

La préparation sans matière grasse de frites maison et de quartiers de pomme de terre, de frites surgelées et d'autres produits surgelés à base de pomme de terre, pour la cuisson à chaleur tournante (à l'instar de la friture mais simplement sans ou avec très peu d'huile) et la préparation d'aliments émincés de toutes sortes (qu'il s'agisse de légumes frais ou de viandes fraîches).

Schéma du principe de fonctionnement



Nettoyage et entretien

NETTOYEZ PUIS SECHEZ ENTIEREMENT L'UNITÉ APRES CHAQUE UTILISATION.

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de procéder au nettoyage ou à un entretien.

1. Une fois l'appareil entièrement refroidi, nettoyez le bol avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide. Le bol, le plateau de cuisson et la cuillère peuvent être lavés au lave-vaisselle.
2. Pour l'auto-nettoyage, ajoutez 1,2 cm d'eau avec du détergent liquide doux. Refermez le couvercle.
3. Réglez la température à 60 °C, réglez la minuterie sur 15 minutes afin de laisser les résidus se ramollir. Débranchez puis laissez complètement refroidir l'unité avant de poursuivre le nettoyage.

4. Pour nettoyer le couvercle du ventilateur, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Essuyez la partie supérieure du couvercle du ventilateur avec un chiffon humide ou une éponge savonneuse pour enlever toute trace de graisse.

Attention !

1. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou sa fiche dans l'eau, ni dans aucun autre liquide.
2. Si un grattage est nécessaire, utilisez un grattoir en nylon ou polyester.
3. N'utilisez aucun grattoir en acier ou tout autre matériau abrasif.
4. N'utilisez jamais de poudres ou solvants abrasifs.
5. Ne laissez aucune matière liquide s'infiltrer dans le couvercle.

Stockage

Laissez l'unité entièrement refroidir avant de la ranger. Rangez l'appareil dans un endroit sec. Ne posez aucun objet lourd sur le couvercle de l'appareil pendant le rangement, car cela pourrait endommager l'appareil.

Nettoyage et entretien

NETTOYEZ PUIS SECHEZ ENTIEREMENT L'UNITE APRES CHAQUE UTILISATION.

Données techniques :

Model :	99212
Tension de fonctionnement :	220 - 240 V.
Fréquence :	50-60 Hz.
Puissance :	1000 W
Capacité :	9 L.
Gamme de températures :	60-200 °C
Plage de réglage de la durée de cuisson :	0-120 min.

CE

Élimination de l'appareil



Cet appareil ne doit pas être placé avec les ordures ménagères. Chaque consommateur doit

ramener les appareils électriques ou électroniques, qu'ils contiennent des substances nocives ou non, à un point de collecte de sa commune ou dans le commerce afin de permettre leur élimination écologique.

Retirez la pile avant de jeter l'appareil. Ne mettez pas les piles usagées à la poubelle, placez-les avec les déchets spéciaux ou déposez-les dans un point de collecte des piles usagées dans les commerces spécialisés.

Pour plus de renseignements sur l'élimination des déchets, veuillez vous adresser aux services de votre commune ou bien à votre revendeur.

Astuces de cuisson

Cuisson

Lorsque la cuisson de gâteaux, biscuits, brownies, muffins et cookies, assurez-vous d'installer le bol sur la plaque de cuisson. Les moules en aluminium jetables sont très adaptés car ceux-ci permettent une cuisson rapide et uniforme. Le préchauffage n'est pas nécessaire, veuillez à ne pas trop cuire ou brûler les aliments en utilisant des plats en aluminium.

Friture

Peu ou pas d'huile n'est utilisé, l'effet est similaire à la friture sur poêle ou la grande friture. Si de l'huile est utilisée, seule une fine couche d'huile doit être appliquée uniformément sur les aliments à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Pulvérisez ou brossez le plateau de cuisson d'huile végétale pour faciliter le retrait des aliments cuits. Une fois la cuisson terminée, retirez le couvercle supérieur, autrement, la vapeur humidifiera l'aliment et le rendra non croustillant.

Vous avez fait des frites maison. Elles ne sont pas croustillantes ? Utilisez des pommes de terre à chair ferme. Les pommes de terre jeunes ont une teneur en eau plus importante, elles nécessitent de ce fait un temps de cuisson plus long et deviennent éventuellement moins croustillantes.

Et les frites sont trop épaisses, coupez-les plus finement. Vaporisez les pommes de terres crues d'un peu d'huile, cela les rend plus croustillantes.

Recettes

Les durées de cuisson sont approximatives. Assurez-vous toujours que le centre des aliment est cuit. Les températures et durées de cuisson suivantes sont fournies à titre indicatif seulement, celles-ci peuvent varier selon le poids de l'aliment à cuire ainsi que vos goûts.

Frites

Il est possible préparer les différents types de frites et des plats de pomme de terre dans la friteuse à air chaud. Utilisez la méthode de cuisson suivantes concernant la préparation appropriée:

Produit	Type	Addition	Le temps	Température
Frites	frais	1 cuiller huile	50 minutes	200 °C
	Produits surgelés	-	45 minutes	200 °C
	Produits surgelés ou four	-	45 minutes	200 °C

Roast beef avec gingembre et moutarde

Ingrédients :

- Sel
- 1 pièce de bœuf moyenne
- Poivre noir fraîchement moulu
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 1 cuillère à café de moutarde douce

Méthode:

Régalez la température de cuisson sur 200°C puis coupez le bœuf en tranches, placez-les enfin dans une broche de rôtissoire. Ajoutez le gingembre, la moutarde, le sel et le poivre, frottez-les contre le bœuf. Enveloppez la viande dans une feuille aluminium. Faites cuire le bœuf pendant une heure, selon le degré de cuisson souhaité. Goûtez régulièrement. Retirez la viande et laissez celle-ci enveloppée dans du papier aluminium.

Morue garnie à la mie de pain

Ingrédients :

- 2,5 onces de steaks de morue fermes sans peau
- 1 tomate pour beef steak
- 1 poireau de taille moyenne
- 4 cuillères à soupe de farce
- 4 onces de cheddar râpé

Méthode:

Pour régler la température de cuisson sur 200°C, lavez puis séchez les steaks de poisson puis posez-les sur la plaque de cuisson. Coupez les tomates en tranches fines. Garnissez et hachez les poireaux. Posez les tomates sur le poisson, empilez-les avec les poireaux. Saupoudrez la farce sur le mélange, et garnissez avec le fromage. Posez le poisson sur le plateau de cuisson puis faites cuire le tout pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le poisson soit suffisamment tendre et cuit.

Poulet entier rôti

Ingrédients :

- Poulet entier rôti
- épice

Méthode :

Lavez et séchez le poulet et frottez-le avec les épices désirées. Laissez l'assaisonnement pénétrer le poulet pendant quelques heures (une nuit est recommandée) avant la cuisson. Alignez la partie inférieure du bol avec le papier aluminium pour recevoir les gouttelettes. Posez le poulet sur le plateau de cuisson puis faites rôtir à 200°C pendant 10 minutes/pound. Pour une peau davantage croustillante, augmentez la température à 230 V puis cuisez pendant 5 à 10 minutes supplémentaires.

GB) Important Safeguards:

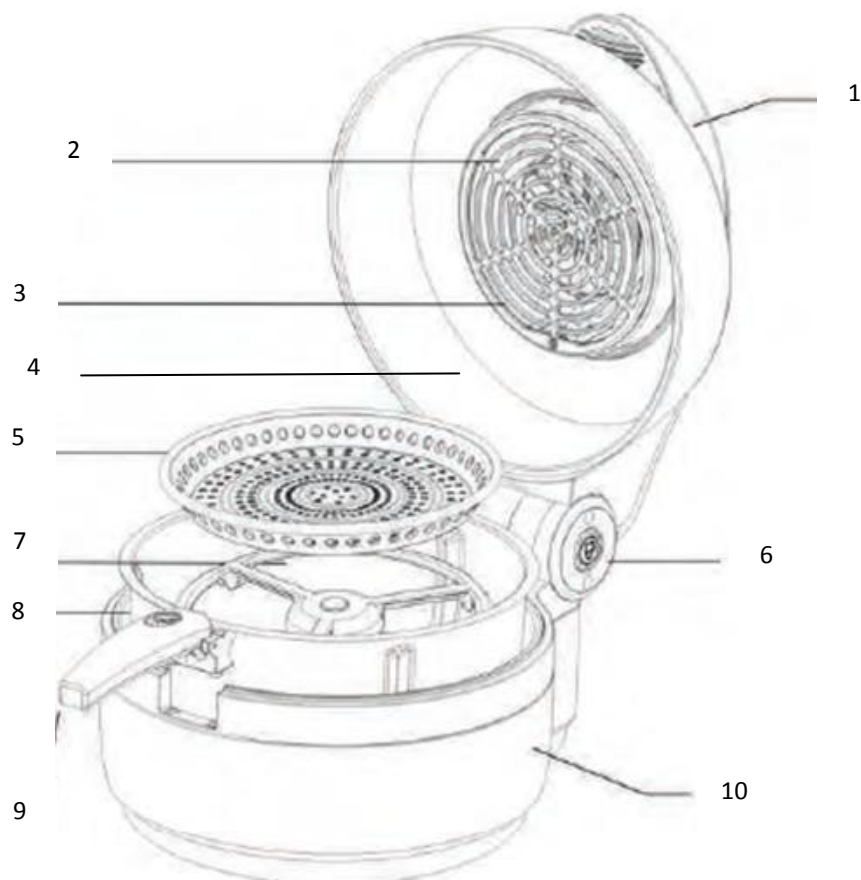
When using the electrical appliances, basic safety precaution should always be followed, including the followings:

1. Read all instructions and keep this manual for your reference.
2. This appliance is for household use only. Do not use outdoor.
3. Do not use this appliance for other than intended use.
4. Before using for the first time, check if voltage indicated on the head of the appliance corresponds to the voltage in your home.
5. Do not turn the power on unless this appliance is properly assembled.
6. This appliance should not be used by people (including children) with impaired sensory or mental faculties or who do not have adequate experience and/or knowledge of such devices, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or have received instructions from such a person on how to use the device. Children must be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the authorized service centre for examination, repair or adjustment.
8. The use of attachments or accessories not recommended or sold by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
9. Unplug the appliance from the outlet when not in use, assembling and disassembling, and before cleaning. Make sure the appliance cools down completely before assembling, disassembling and clean.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
11. Do not touch hot surface. Use handles and knobs.
12. Leave about 12-15 cm open space all around the exterior of this appliance.
13. Do not cover the appliance while in use.
14. Do not place the appliance near or touch flammable material such as curtains, draperies, wall when in operation.
15. Always place the top unit/lid onto the pot before plugging the power cord and switching on.
16. Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot liquids.
17. The unit should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly.
18. Do not move or lift the oven while the power cord is still connected to the wall outlet.
19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
20. To protect against electric shock, fire and injury to persons, do not immerse main cord, plug or unit in water or any other liquid.
21. Make sure that the power cord of the appliance is turned off, and the temperature setting is set to off.
22. Do not operate the appliance with damage cord or plug
23. Always hold the plug to remove it, but never pull the cord.
24. Do not use any liquids in this appliance (for example soup).

Before your first use

Carefully unpack the unit and remove all packaging materials. Select a flat, heat-resistant, non-flammable surface to place the unit. Do not immerse the appliance in water or other liquid. To remove any dust that may have accumulated on the removable part during packaging, clean the surface with damp cloth and remove any stickers (except for any warming/ caution stickers). Wash the bowl container in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Before first use, heat up the unit empty at maximum temperature for 15 minutes. This will burn off the brand new scent. A little smoke may be normal to be produced and will disappear in short while during usage. After the setting reached and the unit is completely cooled, wipe the inside of the bowl container one more time.

Device overview



1. Control panel
2. Heating element
3. Heating element
4. Lid with plastic view window
5. Grill plate
6. Release button
7. Turning ring
8. Container with non-stick coating
9. Fold-in handle for container
10. Housing

Control panel

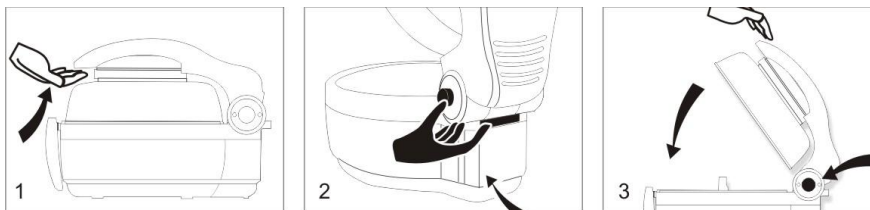


10. Timer

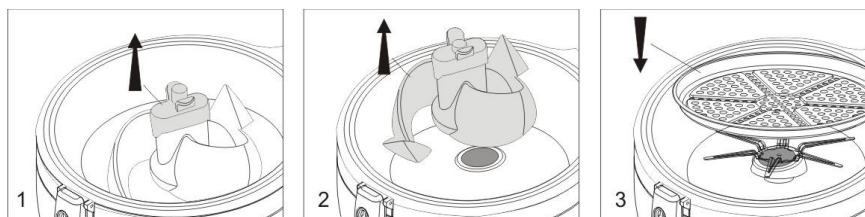
11. Temperature setting

Product function & feature illustration

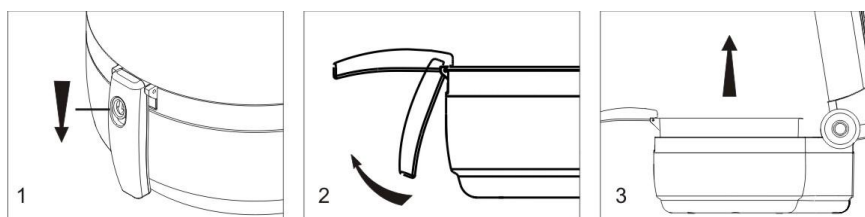
Function lid open and close diagram:



Stir Paddle setting diagram (Could also replace the Baking Tray)



Handle with raise and fall function diagram



Basic accessories



GRIPPER

Gripper to make it easier to remove the food from the bowl.



STIRRING MECHANISM

Stirring mechanism suitable for stirring chips and small size of food to cook more even



GRILL PLATE AND TURNING RING

For baking, roasting, toasting meals like chicken, chicken wings, fish, steak or other meats.

Operating instructions

1. Open the lid and place the grill plate or stirring mechanism into the bowl container before putting in the food. When placing the stirring mechanism into the container, make sure that the insert locks in place correctly in the container. Push down the two hooks.
2. Put the food in the bowl.
3. Keep the food about 15-20 mm from the bowl wall to allow maximum hot air circulation.
4. Close the lid by pushing on the release button. Make sure the food will not touch the top of the lid.
5. Inset the power cord firmly into the wall AC main outlet.
6. Set your desired cooking time and temperature.
7. The timer will switch off after the preset time period has passed and a bell will sound momentarily to alert you that the cooking time is over and the desired food to be cooked and served.
8. Allow the device to cool down. Once it has completely cooled down, remove the stirring mechanism* and the container from the device so that the device can be cleaned.
*the stirring mechanism can be removed by using your index finger and middle finger to reach under the two hooks on the side of the release mechanism (on top of the stirring mechanism). Press on the button in the middle with your thumb and at the same time pull up with your index finger and middle finger. The release mechanism will release itself and the stirring mechanism can then be removed.
9. Clean the container, stirring mechanism, turning ring and grill insert with hot water and some mild detergent or in the dishwasher.

10. The plastic view window on the lid can be detached. With the lid open, turn it clockwise to release it from the lid. Clean the view window with some mild detergent and hot water.

The unit could provide the following two different kinds of cooking:

1. Halogen hot air convection oven

Place the round grill plate and turning ring into the centre of the bowl. It will provide the following advantages:

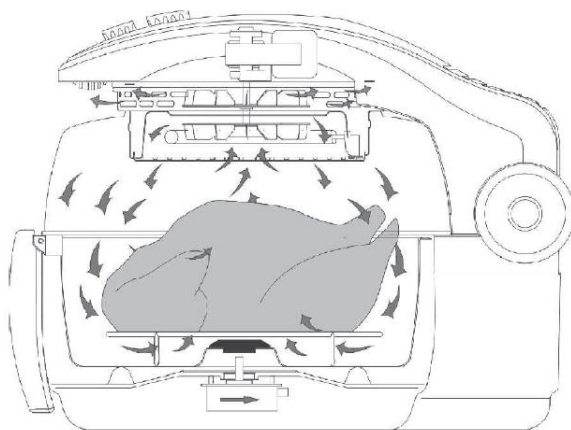
Bake, broil, de-frost, re-heat, roast and toast. The food will be cooked from inside out and with perfect result of low fat. Frozen food will be cooked 3 times faster. It will save 80% energy and keeps the food juicy.

2. Halogen hot-air fryer

Place the stirring mechanism into the centre of the bowl. It will provide the following advantages:

For fat-free preparation of fresh chips and potato wedges, for preparation of frozen chips or other frozen chips and other frozen potato products and preparation of all kinds of food which is chopped up small (like vegetables and meat).

Working theory diagram



Cleaning and maintenance

COMPLETELY CLEAN AND DRY ALL PARTS AFTER EVERY USE.

Unplug the unit and allow it to cool completely before any cleaning or maintenance.

1. Once the unit has cooled completely clean bowl thoroughly with warm soapy water and damp cloth. The bowl, baking tray and stir paddle are dishwasher safe.
2. For self-cleaning, add 1.2 cm water and mild liquid detergent into the bowl. Close the lid.
3. Set the temperature to 60°C, set the timer for 15 minutes and allow residue to soften as it heats. Unplug and cool completely before continuing to clean.
4. To clean fan cover unplug the appliance and cool completely. Wipe top of fan cover with a Soapy damp cloth or sponge to remove any grease.

IMPORTANT

1. Never immerse cord or plug in water or any other liquid.
2. If scrubbing is necessary, use a nylon or polyester mesh pad.
3. Do not use a steel wool pad or abrasive material.
4. Never use solvents or cleaning powder.
5. Do not get any liquids inside the lid.
6. Please disconnect the plug if you are not using it for your safety.
7. Keep the plug easy to reach.

Storing

Allow the appliance to cool completely before storing. Store the appliance in a dry location. Do not place any heavy items on top of appliance during storage as this may result in possible damage of appliance.

Technical data:

Model nr.:	99212
Voltages:	220-240V
Frequency:	50-60Hz
Power:	1000W
Capacity:	9 liter
Temperature range:	60-200°C
Time setting range:	0-60 min.

CE

Waste management



This instrument may not be disposed of with the household waste. Consumers are obliged to send all electric or electronic instruments, whether or not they contain any hazardous materials, to a depository for environmental pollutants in their home town or to their specialized dealership to ensure their environmentally sound disposal. If you have any questions regarding waste management, please contact your municipality or your specialized vendor.

Cooking tips

Baking

When baking cakes, biscuits, brownies, muffins and cookies make sure everything will fit in the bowl and on top of the baking tray. Disposable aluminum foil works well as they allow for faster and even cooking. Preheating is not necessary and do not overcook or burn food items while using aluminum.

Air frying

Little or no oil is used, yet the effect is like pan-frying or deep-frying. If oil is used, only a thin layer of oil should be evenly applied to the food with the aid of pastry brush. Spray or brush vegetable oil onto the baking tray to assist with easier removal of cooked food. Once food has finished cooking, remove the top lid from the bowl, otherwise the steam will cause the food become soggy instead of crispy.

When you have made chips from fresh potatoes and the result is not crispy, please use waxy potatoes. Young potatoes contain more water and therefore take longer to cook and it is possible that they may not go as crispy.

Also make sure the chips are cut not too thick and use enough oil.

Recipes

All cooking times are approximate. Always ensure food is fully cooked inside before serving. The following recipe temperature and timing are for guidance only, timings may vary according to the weight of the food being cooked, and individual taste.

French fries

You can fry different kinds of French fries and potato dishes in the hot air fryer. Use the following baking time to get a perfect result:

Product	Type	Additional	Baking time	Temperature
Fries	Fresh	1 spoon oil	50 minutes	200 °C
	Frozen	-	45 minutes	200 °C
	Frozen oven use	-	45 minutes	200 °C

Roast beef with ginger and mustard

Ingredients:

- Salt
- Freshly ground black pepper
- 1 medium piece of topside beef
- 1 teaspoon ground ginger
- 1 teaspoon fresh mustard

Method:

Set the cooking temperature to 200°C and cut slits in the beef. Mix the ginger, mustard, salt and pepper and rub this over the beef. Wrap the beef in foil. Place the beef on the grill plate for around 1 hour, depending on the degree of rareness that is required. Taste occasionally.

Baked crumb-topped cod

Ingredients:

- 70 gr. Skinless firm white cod steaks
- 1 tomato
- 1 medium leek
- 4 tablespoons stuffing mix
- 115 gr. Grated mature cheddar cheese

Method:

Set the temperature to 200°C, wash and pat dry the fish steaks and place on the baking tray. Thinly slice the tomato. Trim and shred the leek. Arrange the tomato over the fish overlapping and pile on the leek. Sprinkle over stuffing mix, and top with the cheese. Place the fish on the grill plate and bake in it for 10-15 minutes or until tender and cooked through.

Roasted whole chicken

Ingredients:

- 1 whole chicken
- Spices

Method:

Wash and dry the chicken and rub with desired spices. Let seasoning penetrate the chicken for a few hours (overnight is the best) before roasting. Line the bottom of the bowl with aluminum foil to catch drippings. Place the whole chicken on the grill plate and roast at 200°C for about 10 minutes per pound.